2.027 Nátierka kuracia s uhorkami
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie prsia	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30	1,50	1,50
maslo	1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50	1,80	1,80
vajcia	6	0,30	8	0,40	11	0,45	13	0,65
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
uhorky sterilizované b. n.	0,30	0,27	0,40	0,36	0,45	0,40	0,50	0,45
mlieko	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Kuracie prsia umyjeme, vložíme uvariť do mierne osolenej vody. Uvarené vyberieme, necháme vychladnúť a zomelieme. Maslo vymiešame s mliekom, pridáme nastrúhané sterilizované uhorky a na tvrdo uvarené, postrúhané vajcia. Vymiešame do peny. Dochutíme soľou a horčicou. Vyšľaháme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	372	89	2,62	8,7	0,0	0,3	0,0	6,8	0,3	0,059	0,0	0,0	0,2	0,0
B	453	109	3,32	10,5	0,0	0,5	0,0	9,0	0,4	0,072	0,0	0,0	0,3	0,0
C	564	135	4,21	13,0	0,0	0,6	0,0	10,7	0,4	0,088	0,0	0,0	0,3	0,0
D	685	164	5,07	15,8	0,0	0,8	0,1	14,0	0,5	0,109	0,0	0,1	0,4	0,0